

Rosa Canina Vigne Chigi, la delicatezza di un rosé ancorata alla tradizione

scritto da Adriana Siciliano | 29/01/2020



In Campania, terra vulcanica nota per la sua ricchezza agroalimentare, nasce un rosato in purezza, autentico e delicato, frutto della passione e del legame con il territorio

Ci sono luoghi in cui la tradizione è ancora molto sentita e orgogliosamente tramandata. La Campania è sicuramente uno di questi, conosciuta e amata in tutto il mondo per le sue bellezze e i suoi vitigni antichi, ancestrali.

Il rosé **Rosa Canina** della cantina **Vigne Chigi** nasce dalla lavorazione in purezza del **Pallagrello rosso**, tra i vitigni campani più antichi, risalente all'epoca greca e poi romana. Coltivato in una zona collinare del comune di Pontelatone (CE), ai piedi del Monte Friento, i suoi grappoli piccoli e gli acini sferici hanno dato vita al nome del vitigno che in dialetto casertano è "U Pallarell" ovvero piccola palla.

Leggero fresco e profumato, questo rosé è ottenuto con uve che vengono portate in cantina subito dopo la raccolta, quindi diraspate e pigiate. Dal mosto fiore nasce il delicato colore del vino; segue poi la vinificazione in acciaio a temperatura controllata di circa 12°.

La passione di Re Ferdinando IV di Borbone

Tra le passioni di Ferdinando IV di Borbone c'erano il dialetto napoletano, i cavalli ed i cani. Nella Reggia di Caserta, tra serre e boschi ricchi di flora e fauna, il Re aveva fatto erigere una riserva di caccia e nelle vicinanze un bellissimo vigneto a ventaglio di Pallagrello bianco e rosso.

Proprio da questa passione nascono le etichette dei vini della cantina **Vigne Chigi** che ha appunto selezionato alcune tra le razze canine predilette da Re Ferdinando. Una ricerca storica accurata che evidenzia il legame del produttore alla sua terra.